EGRO
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

Mode d’emploi
Swiss Egro Série 50

Table des matières

1 Introduction 6
1.1 Protection du droit d'auteur 6
1.2 But du manuel d'instructions 6
1.3 Garantie 6
1.4 Assurance qualité 6
1.5 Pictogrammes utilisés 7
1.6 Utilisation conforme 7
1.7 Utilisateurs 7

2 Eléments de commande 8
2.1 Vue d'ensemble 8
2.2 Interrupteur principal 9
2.3 Robinet principal d'eau 9
2.4 Sélecteur de modes d'opération 9
2.5 Clavier 10
2.5.1 Clavier 15 Produits 10
2.5.2 Clavier 9 Produits 11
2.5.3 Clavier 5 Produits 12
2.6 Eléments du clavier 12
2.6.1 Affichage 12
2.6.2 DEL marche 13
2.6.3 Touche Stop 13
2.6.4 Touches produit 13
2.6.5 DEL indication d'état 13
2.6.6 Touche Shift (Clavier 15 produits) 13

3 Fonctionnement de la machine à café 14
3.1 Préparation 14
3.2 Remplir le trémie à grains 14
3.3 Mise en marche 14
3.4 Produits 15
3.4.1 Café en grains 15
3.4.2 Café moulu (introduction manuelle) 16
3.4.3 Produits laitiers 16
3.4.4 Eau chaude (thé) 17
3.4.5 Vapeur 17
3.4.6 iSteam 17

4 Fonctions spéciales 18
4.1 Présélection 18
4.2 Interruption du produit en cours 18
4.3 Arrêt 18
4.3.1 Arrêt par l'interrupteur principal 18
4.3.2 Arrêt par le clavier 18
4.4 Système de rinçage de tuyauteries de lait (MLR) 18

5 Modes d'opération 19
5.1 Changer de mode 19
5.2 Mode 0 à 3 20

6 Le iSteam® 21
6.1 Les Advantages de iSteam® 21
6.2 Composant de l'iSteam® 21
6.3 Fonctionnement de l'iSteam® 22
6.3.1 Preparation 22
6.3.2 Surchauffer 22
6.3.3 Interruption 22
6.4 Nettoyage quotidien de l'iSteam® 23
6.4.1 Au soir… 23
6.4.2 Matin… 23
6.5 Nettoyage périodique 24
7 Fonctionnement réfrigérateur 25
7.1 Box réfrigérateur KB3 25
7.2 Réfrigérateur KS6 et KS7 26
8 Programmation 27
8.1 Fonctionnement des touches produites pour la programmation 27
8.2 Réglages 28
8.2.1 Menu modification du prix des produits 28
8.2.2 Menu modification de la quantité d'eau 29
8.2.3 Menu réglage de la quantité de café (moulu) 30
8.2.4 Menu réglage de la quantité de lait ou de mousse de lait 31
8.3 Compteur 32
8.3.1 Menu lecture du compteur de produits 32
8.3.2 Menu effacement du compteur de produits 32
9 Entretien 33
9.1 Nettoyage quotidien 33
9.2 Programme de nettoyage du système café Swiss Egro Série 50 33
9.2.1 Procédé 33
9.3 Nettoyage automatique du système lait 34
9.3.1 Procédé 34
9.4 Nettoyage manuel 37
9.4.1 Nettoyage des têtes moussantes (cappuccino) 37
9.4.2 Nettoyage manuel des la tuyauterie lait et du réfrigérateur 39
9.4.3 Nettoyage de la trémie à grains 39
9.4.4 Nettoyage du tiroir à marc, de la grille d'égouttement et de l'égouttoir 39
9.4.5 Nettoyage du boîtier 39
10 Messages de service 40
10.1 Message Tiroir plein 40
10.1.1 Enlever le tiroir à marc 40
10.2 Message service eau 40
10.3 Message service café 41
11 Que faire si… 42
12 Caractéristiques techniques 43
12.1 Dimensions 43
12.2 Poids et température de travail 43
12.3 Niveau de bruit de la machine à café 43
12.4 Plaques signalétiques 43
12.4.1 Plaque d'identification (1) 44
12.5 Branchements 44
12.6 Puissance 44
12.7 Puissance réfrigérateur 44
12.8 Branchement au réseau d'eau 44

13 Installation et mise en service 45
13.1 Mise en place 45
13.2 Traitement de l'eau 45
13.3 Branchement à l'égout 46
13.4 Branchement électrique 46
14 Consommables 46

1 Introduction

Bienvenue dans le cercle des initiés qui demandent à leur machine à café un peu PLUS qu'un bon café. Félicitations! Vous avez opté pour un appareil puissant et économe qui représente la qualité Egro de renommée mondiale. Nous vous souhaitons bien du succès.

1.1 Protection du droit d'auteur

La société Egro Coffee Systems AG se réserve le droit d'effectuer à tout moment et sans informations préalables des modifications techniques sur l'appareil décrit dans le présent mode d'emploi en vue du perfectionnement et de l'amélioration de l'appareil.
Cette documentation ne doit être, partiellement ou dans sa totalité, photocopiée, polycopiée, divulguée, traduite dans une langue étrangère ou sous une forme électronique ou lisible par ordinateur sans accord préalable écrit de Egro AG. © 2004 Egro Coffee Systems AG
Tous droits réservés. Réalisé et imprimé en Suisse.

1.2 But du manuel d'instructions

Le présent manuel d'instructions a été spécialement établi pour les personnes chargées de la commande de la machine. La notice décrit le mode de fonctionnement et la commande de la machine.
Toute personne travaillant avec la machine doit avoir lu et compris ce manuel d'instructions avant de commencer le travail. Le manuel d'instructions doit toujours être conservé à proximité de la machine.
Le bon fonctionnement de la machine ne peut avoir lieu que si tous les points indiqués dans ce manuel d'instructions sont respectés. En cas de non-respect, particulièrement du chapitre "Sécurité", la machine présente des risques pour le personnel chargé de la commande et/ou de l'entretien. Des dommages peuvent également être causés à la machine ou aux installations avoisinantes.
Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages et les pannes dus au non-respect de la présente notice d'exploitation.

1.3 Garantie

La garantie et les paiements à titre gracieux de l'entreprise Egro Coffee System AG ne s'appliquent qu'à condition que votre machine à café soit installée et régulièrement entretenue par une partie à l'accord d'Egro. Modifications ou installation des pièces de rechange non approuvées par le fabriquant entraînent la perte de la garantie

1.4 Assurance qualité

Egro Coffee System AG utilise un système d'Assurance Qualité basé sur EN 29001/ISO 9001 :2000.

1.5 Pictogrammes utilisés

Différents pictogrammes sont utilisés dans cette notice d'utilisation. En voici la signification:

Danger

Ce symbole de danger indique les recommandations de sécurité particulièrement importantes contenues dans la présente notice d'exploitation. Il est impératif de respecter ces recommandations. Sinon, il existe un risque de blessure de l'utilisateur. Il en va de votre propre sécurité!

Attention

Ce symbole de danger indique les recommandations de sécurité particulièrement importantes contenues dans la présente notice d'exploitation. Il signifie que les recommandations fournies doivent être très exactement suivies pour éviter tout dommage de la machine.

Remarque

Ce symbole de recommandation indique les remarques importantes concernant le produit. Il signifie que vous disposez de conseils ou d'informations complémentaires concernant le système.

1.6 Utilisation conforme

La machine à café Swiss Egro Série 50 est entièrement automatique. Les cafés sont faits à partir de grains frais et d'eau fraîche chauffée dans la machine.
La machine est conçue pour être exploitée en milieu gastronomique professionnel.

Elle peut également être utilisée dans les cuisines d'entreprise, les bureaux et autres environnements de travail (exemple: fermes; par des clients dans les hôtels, les motels et autres types d'hébergement; demi-pensions de type Bed & Breakfast).

Les branchements d'alimentation et d'évacuation d'eau ainsi que les raccordements électriques doivent être effectués de manière professionnelle pour garantir le parfait fonctionnement de la machine.

Remarque

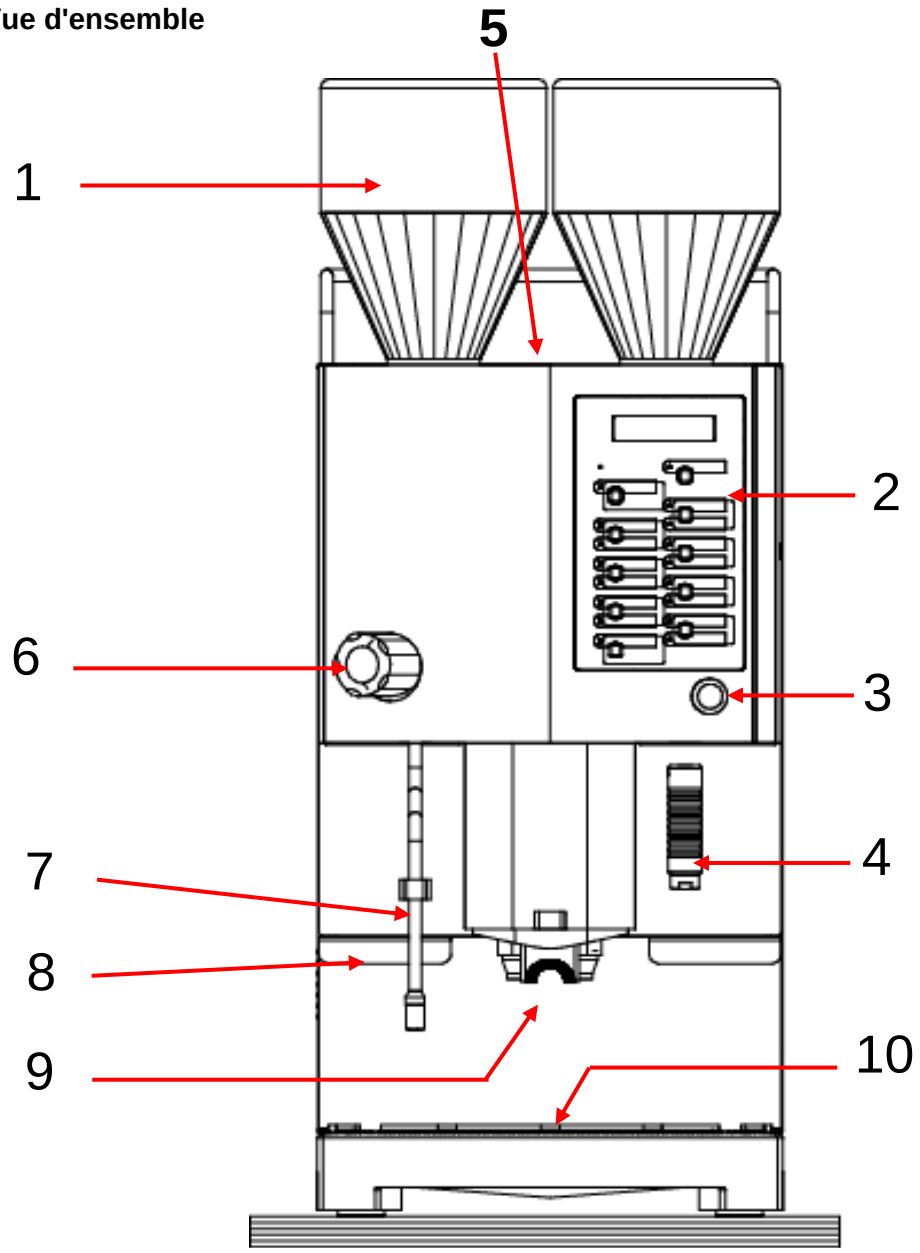
Lire la notice d'utilisation avant de mettre la machine à café et ses accessoires en service!

1.7 Utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou sans expérience et/ou sans connaissances, à moins qu'une personne responsable pour votre sécurité vous surveille ou que vous avez reçu de cette personne les instructions pour utiliser la machine.
Les enfants devraient être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2 Eléments de commande

2.1 Vue d'ensemble

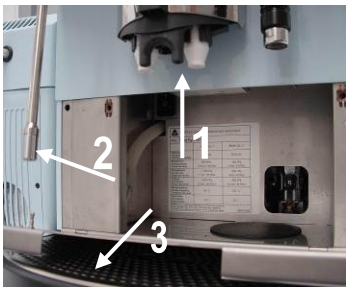


Pos.	Elément	Pos.	Elément
1	Trémie à grains 1 x 1 kg (2 x 1 kg = Option)	6	Robinet réglage vapeur (option)
2	Clavier	7	Sortie vapeur (option)
3	Sélecteur de modes à clef	8	Tiroir à marc
4	Sortie eau chaude (thé)	9	Sortie produit (café et lait)
5	Entonnoir à poudre et à pastilles	10	Grille

2.2 Interrupteur principal

L'interrupteur principal est situé derrière le tiroir à marc

1. Remonter la sortie café en la poussant
2. Tourner la sortie à vapeur vers la gauche
3. Ouvrir le clapet du tiroir à marc
4. Retirer le tiroir à marc
5. Actionner l'interrupteur principal



Positions: I = MARCHE
O = ARRET

2.3 Robinet principal d'eau

Positions: horizontale = fermé
verticale = ouvert

Robinet principal d'eau

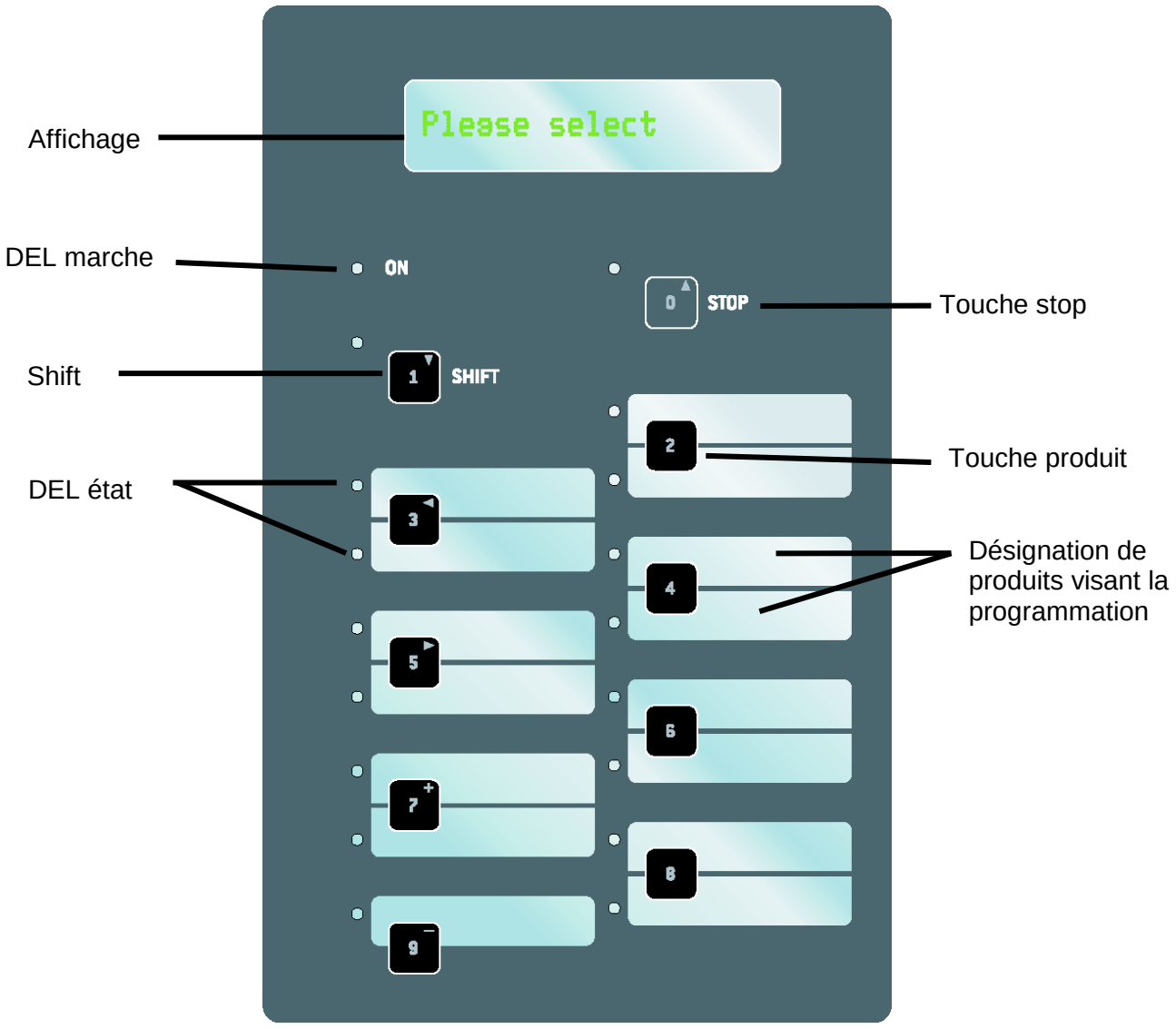
2.4 Sélecteur de modes d'opération

Le sélecteur à clef permettant de modifier le mode est situé au-dessous du clavier.

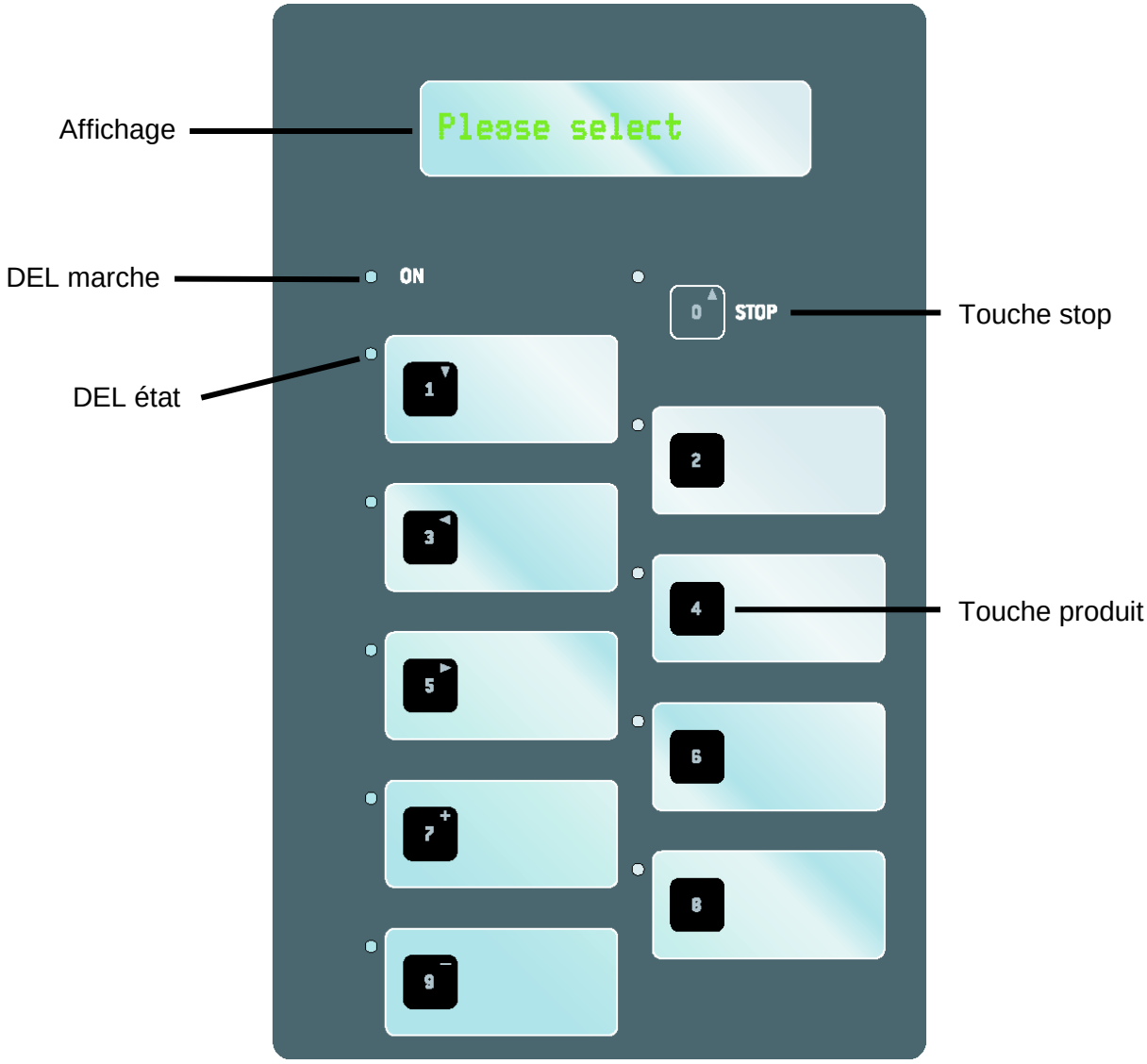
La clef ne peut être insérée et retirée qu'en position verticale.

2.5 Clavier

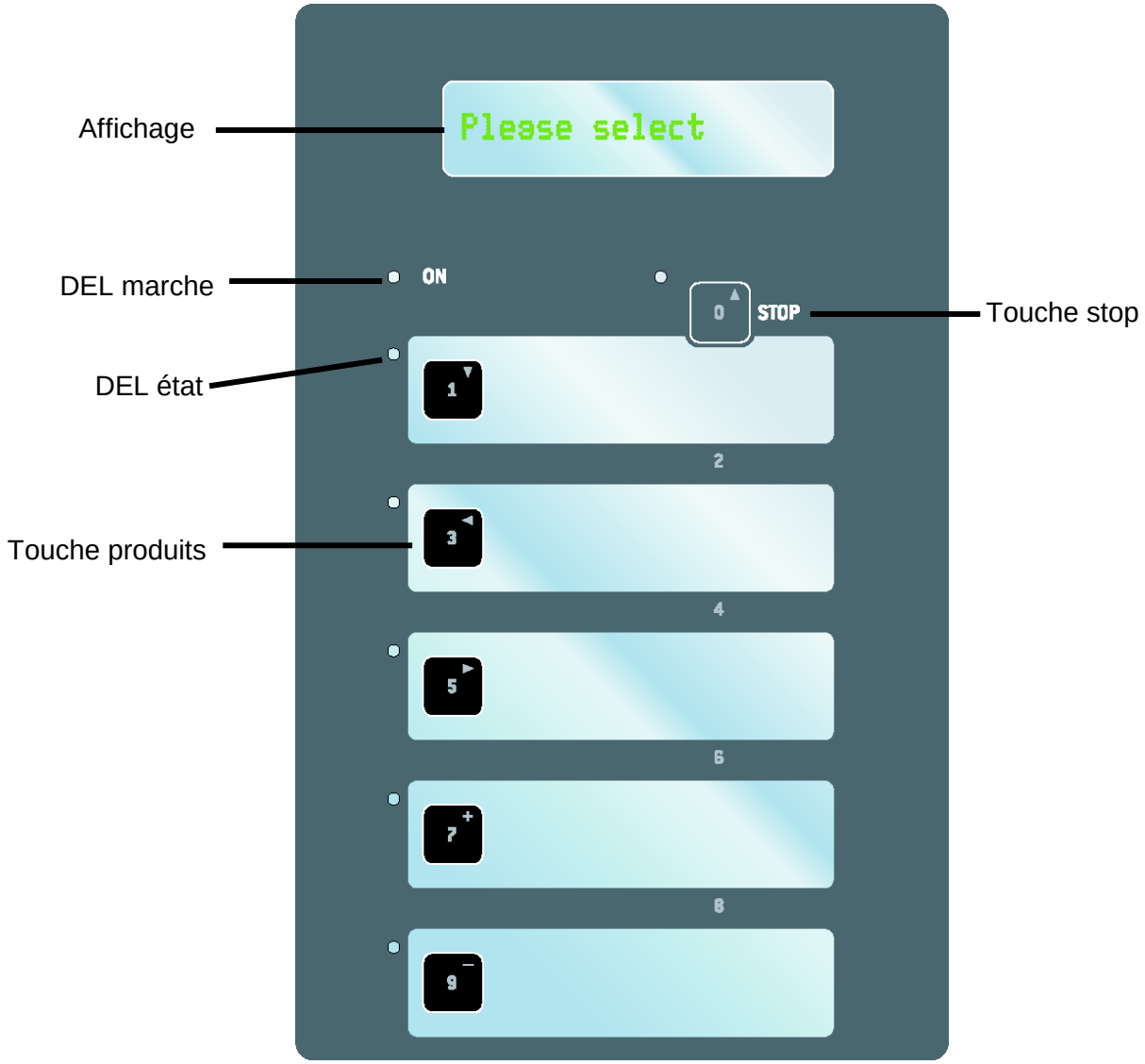
2.5.1 Clavier 15 Produits



2.5.2 Clavier 9 Produits



2.5.3 Clavier 5 Produits



2.6 Eléments du clavier

2.6.1 Affichage

L'affichage à cristaux liquides à droite au-dessus du clavier est désigné Affichage. Quand la machine est en service, il fournit des textes et des informations sur le procédé en cours. Les messages permettent également d'identifier les erreurs.
Les textes et les messages de signalisation ont représenté comme suit dans la présente notice:

Exemple: **CHOISISSEZ SVP**

2.6.2 DEL marche

Éteint: La machine est éteinte avec l'interrupteur principal ou la prise au secteur est débranchée.

Allumé: La machine est en marche (Affichage: **CHOISISSEZ SVP**) ou elle a été éteinte avec le sélecteur à clef (Affichage: **Standby**)

2.6.3 Touche Stop

La touche Stop a les fonctions suivantes:

Interruption de la sortie d'un produit

Annulation d'une présélection ou abandon de la fonction commutation

Programmation

Démarrage des différents programmes de nettoyage

2.6.4 Touches produit

Remarque

Chaque touche produit peut être programmée individuellement. Lors de l'installation, votre technicien Egro attribue un produit spécifique à chaque touche en fonction de vos instructions et de vos exigences.

Touches 1 à 8 et 10 à 16:	Boissons au café et commutation
Touche 9	Eau chaude (Thé)

Remarque

Les symboles situés à gauche des touches 0, 1, 3, 5, 7 et 9 indiquent la fonction de la touche correspondante en **Mode d'opération 3** (programmation).

Se reporter au chapitre 6 "Programmation".

2.6.5 DEL indication d'état

En fonctionnement normal, les diodes sont allumées. Après actionnement de la touche 1 (Shift), les seconds DEL sont allumés (second niveau de produit actif) et le message Shift s'affiche à l'écran de visualisation.
(LED/DEL = Light emitting diode / Diode electroluminescent)

Allumée: Le produit peut être sélectionné
Éteinte: Le produit ne peut pas être sélectionné
Clignotante: Le produit est en cours de sortie

La disponibilité des produits est déterminée par la programmation et les réglages effectués par le technicien SAV.

2.6.6 Touche Shift (Clavier 15 produits)

En actionnant la touche Shift, vous accédez au second niveau de produit, ce qui est signalisé par la DEL alors allumée. Vous pouvez revenir au premier niveau de produit en pressant la touche Stop ou la touche shift.

3 Fonctionnement de la machine à café

3.1 Préparation

Ouvrir le robinet d'arrêt d'eau côté réseau et dans la machine

Mettre l'alimentation électrique en circuit

Contrôler le contenu du trémie à grains

3.2 Remplir le trémie à grains

Pousser le couvercle vers l'arrière

Effectuer le remplissage

Refermer le couvercle

3.3 Mise en marche

Retirer le tiroir à marc

Mettre l'interrupteur principal en position **I** : La DEL Marche s'allume.

Remettre le tiroir à marc et fermer le clapet du tiroir à marc.

La machine à café lance maintenant le programme de commutation avec le chauffage du système. L'affichage indique **Chauffer / Rincer**. Le temps de chauffe dure environ 5 minutes.

Le message **CHOISISSEZ SVP** s'affiche aussitôt que le système a atteint la température requise.

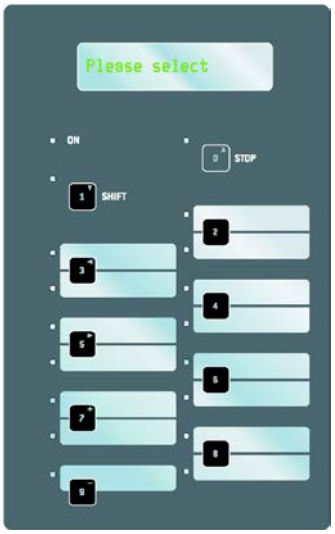
La machine à café est alors prête à l'emploi.

Attention

Pendant le programme de mise en marche, il y a évacuation automatique d'eau chaude par les sorties à café et à eau chaude.

Risque de brûlures!

3.4 Produits



La machine est prête quand l'affichage indique **CHOISISSEZ SVP**.

Pour obtenir un produit (café, lait ou thé), presser brièvement la touche du produit souhaité.

3.4.1 Café en grains

Placer la tasse ou les tasses sous la sortie café

Presser brièvement la touche du produit souhaité

Le DEL correspondante clignote, l'affichage indique **votre choix / „Espresso“** (Nom des produits)

Les grains de café sont moulus, l'infusion à cours

Sortie du produit

Remarque

Les temps de mouture et d'infusion diffèrent d'un produit à l'autre. Poser en temps la tasse ou les tasses sous le(s) bec(s) de sortie!

3.4.2 Café moulu (introduction manuelle)

Si nécessaire, les touches produits peuvent être programmées pour l'utilisation de produits moulus (ex: café décaféiné). La sortie de tels produits s'effectue de façon semi-automatique:

Presser la touche du produit ; la DEL correspondante clignote

Le message INTROD.POUDRE est affiché

La DEL rouge (près de la touche STOP) s`allume

Ouvrir le clapet ; introduire le café moulu

Presser la touche STOP

L`infusion du café a lieu

Sortie du produit

3.4.3 Produits laitiers

La machine permet d'obtenir différentes boissons de café et de lait. Une machine équipée en conséquence est la condition nécessaire.

Nous différencions les produits suivants:

Lait froid

Lait chaud avec et sans café

Mousse de lait avec et sans café

Remarque

Utiliser uniquement du lait UHT ou pasteurisé de 1,5% à 3,5% de matières grasses.

3.4.3.1 Sortie du lait

Placer la tasse ou les tasses, les verres sous les têtes de sortie du lait

Presser brièvement la touche du produit; la DEL correspondante clignote

Selon le produit, la sortie du lait froid ou chaud s'effectue

3.4.3.1.1 Sortie de produits laitiers

Placer la tasse ou les tasses, les verres sous les têtes de distribution de lait

Presser brièvement la touche du produit ; la DEL clignote

Les grains de café sont moulus, le café infusé

L'ordre de sortie du lait et du café peut être différemment programmé

3.4.4 Eau chaude (thé)

Placer le verre à thé sous le bec de sortie d'eau chaude

Presser la touche Thé, la DEL clignote

Le message **votre choix / Thé** s'affiche

Sortie du thé

Remarque

Si la machine vient de produire plusieurs thés à la suite ou de la vapeur en grande quantité, il peut arriver qu'il soit d'abord nécessaire de chauffer la machine à café. Les DEL des touches correspondantes ne s'allument pas. Si vous pressez une des touches de produit, l'affichage indique **Chauffage.** Lorsque la température requise est atteinte, les DEL se rallument et les produits sont de nouveau disponibles.

3.4.5 Vapeur

Insérer le bec de sortie vapeur dans le récipient

Sortie vapeur: Tourner le robinet de réglage de la vapeur en sens anti horaire (¼ de tour)

Fermeture: Tourner le robinet de réglage de la vapeur en sens horaire

Danger

Si vous chauffez un liquide à la vapeur, faire toujours attention à ce que le bec de sortie vapeur soit entièrement enfoncé.

Danger de brûlures dû aux éclaboussures de liquide brûlant!

Correct
Bec entièrement enfoncé

Incorrect
Bec non enfoncé

3.4.6 iSteam

Le iSteam est décrite dans un chapitre distinct. Pour le fonctionnement et l'entretien des iSteam s'il vous plaît regarder dans le chapitre 6.

4 Fonctions spéciales

4.1 Présélection

Vous pouvez présélectionner d'autres produits de café sur le niveau sélectionné pendant la sortie d'un café. La DEL du produit présélectionné est allumée.
Le message **Présélection 1 / café** s'affiche (première / seconde ligne)
Le réglage de la présélection s'effectue entre 1 et 16 dans le menu produits, en l'occurrence de quoi présélection = 1 signifie que vous pouvez seulement sélectionner 1 café à chaque fois.
La présélection est en général réglée sur 1 pour le self-service et le paiement au préalable (monnayeur).

4.2 Interruption du produit en cours

La sortie du café peut être interrompue à tout moment en pressant la touche STOP.
Si un café est présélectionné, la présélection est annulée en premier, puis le produit en cours de sortie, par nouvelle pression sur la touche STOP.

4.3 Arrêt

Remarque

Il est recommandé d'arrêter la machine en cas de pause prolongée (nuit, fin de semaine, etc..

4.3.1 Arrêt par l'interrupteur principal

Mettre l'interrupteur principal sur "**O**".

4.3.2 Arrêt par le clavier

Introduire la clef,

Presser la touche 0

Clef retirée ; l'affichage indique **Standby**

4.4 Système de rinçage de tuyauteries de lait (MLR)

Un **système automatique de rinçage des conduites de lait intégré** à la machine à café rince automatiquement les conduites de circulation du lait à intervalles prédéfinis après la dernière sortie de lait.

Remarque

Le MLR, Système de rinçage de tuyauteries de lait ne remplace pas le nettoyage quotidien de la machine!

5 Modes d'opération

"Mode" signifie un certain type de fonctionnement de la machine. En chaque mode d'opération, la machine se comporte différemment et des fonctions différentes sont disponibles.
La machine dispose de 6 modes différents; les modes 4 et 5 sont exclusivement réservés aux techniciens SAV et ne sont accessibles qu'au moyen d'un code PIN.
Le mode actuel est affiché lorsque la clef est insérée dans le sélecteur de modes et tournée d'¼ de tour dans le sens horaire.

Mode	Signification
0	Arrêt / Attente (standby)
1	Opération normale
2	Opération avec enregistrement/monnayeur
3	Programmation
4	Réservé aux techniciens SAV Egro
5	

5.1 Changer de mode

Insérer la clef (verticalement)

Tourner la clef d'¼ de tour dans le sens horaire

Presser la touche correspondante (0, 1, 2, 3)

Tourner la clef d'¼ de tour en sens anti horaire

5.2 Mode 0 à 3

Arrête le chauffage de la chaudière et l'éclairage de l'écran. La machine est alors en mode attente (standby)			
Mode	**Opération**	**Ce qu'il faut faire**	**L'affichage indique**
0	Arrêt / Attente	Clef horizontale	**Mode ...** (Mode actuel)
		Presser touche 0:	**M_0: Standby**
		Clef vertical	**Standby**

La machine est en mode normal.			
Mode	**Opération**	**Ce qu'il faut faire**	**L'affichage indique**
1	Normal	Clef horizontale	**Mode ...** (Mode actuel)
		Presser touche 1:	**M_1: Normal**
		Clef verticale	**Choisissez SVP** (prêt à l'emploi)

La machine est en mode paiement / enregistrement.			
Mode	**Opération**	**Ce qu'il faut faire**	**L'affichage indique**
2	Enregistrement / monnayeur	Clef horizontale	**Mode ...** (Mode actuel)
		Presser touche 2:	**M_2:** (selon système utilisé)
		Clef verticale	(selon système utilisé)

Mode de programmation: Modification des paramètres, lecture des compteurs d'opération.			
Mode	**Opération**	**Ce qu'il faut faire**	**L'affichage indique**
3	Réglages / Lecture des compteurs	Clef horizontale	**Mode ...** (Mode actuel)
		Presser touche 3:	**PTOTAL...**
		Clef verticale	**Choisissez SVP** (prêt à l'emploi)

Remarque

Ne retourner la clef qu'après avoir terminé les réglages ou la lecture!

Pour informations plus précises sur la programmation, voir le chapitre 7 Programmation.

6 Le iSteam®

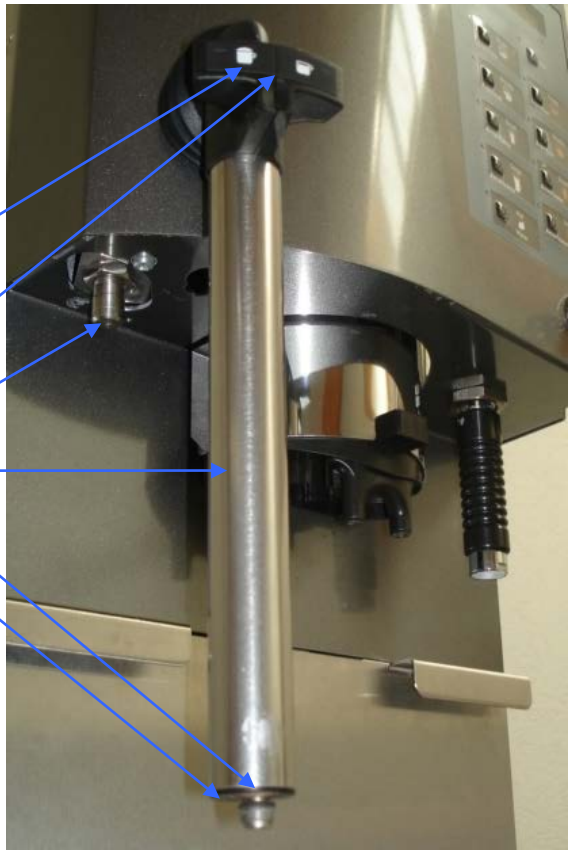
Le iSteam, un complément utile à tous les baristas, offre un contrôle complet sur le processus de formation de mousse. Le clavier ergonomique pour une utilisation rapide et facile pour le chauffage et le mousser du lait est intégré dans la lance à vapeur. Selon les règles du principe de Venturi le iSteam mélangé de vapeur à l'air, donc les mains restent libres quand mousser le lait. Le logiciel iSteam surveille la température du lait du début à la fin, tandis que l'air est ajoutée à la fois programmé pour délivrer la meilleure qualité de mousse souple et veloutée. En outre, la lance été isolées avec un matériau spécial, de sorte que la lance lui-même reste frais et facile à nettoyer et simple.

6.1 Les Advantages de iSteam®

- ✓ Facile contrôle de la température du lait
- ✓ Qualité de mousse ajustable
- ✓ Froide a toucher
- ✓ Conception ergonomique et conviviale
- ✓ Mousse sans opérateur
- ✓ Excellente qualité et vitesse
- ✓ Nettoyage rapide et facile

6.2 Composant de l'iSteam®

1. Tête de l'iSteam
2. Capteur température
3. Lance iSteam®
4. Clavier
5. Bouton "Cappuccino" (Mousse)
6. Bouton "Latte" (Lait chaude)
7. Restricteur de l'air



Attention:

- N'utilisez pas des éponges métallique dur ou d'autres objets métalliques pour nettoyer le iSteam®
- Ne braque pas la lance vapeur aux personnes ou biens
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour nettoyer les ouvertures de la pointe et le trou de restricteur de l'air.

6.3 Fonctionnement de l'iSteam®

Attention

Le premier coup de vapeur d'eau peut contenir de l'eau chaude!

6.3.1 Preparation

1. **Rincez** - avant d'utiliser le iSteam, la lance en appuyant sur le bouton "Latte" pendant quelques secondes, rincer et souffler condensat. En appuyant sur le bouton, le processus est arrêté
2. **Sélectionnez -** combler pichet avec la quantité de lait désirée. Placer le pichet sous la buse vapeur et se garer dans le bac de récupération. Sélectionnez le produit désiré (lait chaud ou de mousse de lait)
3. **Attendez -** jusqu'à ce que la vapeur s'arrête automatiquement et ensuite préparer la boisson souhaitée
4. **Essuyez –** essuyez la lance vapeur avec un chiffon humide
5. **Rincez** - après d'utiliser l'iSteam, la lance en appuyant sur le bouton "Latte" pendant quelques secondes, pour souffler avec vapeur

Remarque

La machine peut être configurée que le logiciel pour le rinçage des iSteam invite l'utilisateur
Cet appel peut être activé par le technicien de service Egro.

1

Rincez

2

Sélectionnez

3

Attendez

4

Essuyez

5

Rincez

6.3.2 Surchauffer

Le temps de moussage peut, si nécessaire, être prolongé en maintenant la touche correspondante. Le lait est en surchauffe, tant que le bouton est pressé. Cette fonctionnalité peut être utilisée pour le chauffage répété du lait, ou si les clients veulent du lait très chaud

Remarque

Pour plus de sécurité, le lait n'est pas chauffé au-dessus de 90°C (194°F).

6.3.3 Interruption

Le moussage peut être interrompu en tout temps en appuyant successivement sur le bouton correspondant.

Remarque

La mousse est interrompu, peu importe si la température et la qualité de la mousse atteint.

6.4 Nettoyage quotidien de l'iSteam®

Pour le nettoyage quotidien de l'iSteam est nécessaire
Pichet du lait
Egro Milk Cleaner
Chiffon

6.4.1 Au soir…

1. Eau: Rempli le pichet ¾ avec l'eau froide
2. Milk Cleaner: Un bouchon doseur du Egro Milk Cleaner dans le pichet et remplir d'eau
3. Agir: Plonger Lance vapeur dans le pot avec de l'eau et de détergent sur le congé du jour au lendemain ou au moins une heure

1

Eau

2

Milk Cleaner

3

Agir

6.4.2 Matin…

4. Eau fraîche: Trouvé le pichet, jeter la solution, rincer le pichet et remplir d'eau fraîche.
5. Rincez la lance: placer la lance vapeur dans le pichet avec de l'eau fraiche et appuyez le bouton „Latte"; arrêtez depuis quelques seconds
6. Essuyez : essuyez la lance vapeur et la pointe avec un chiffon humide.
7. Rincez: La lance en appuyant sur le bouton "Latte" pendant quelques secondes, souffler avec vapeur

4

Eau

5

Eau

6

Essuyez

7

Rincez

6.5 Nettoyage périodique

La Pointe: La pointe de la lance vapeur doit être vérifiée régulièrement. Enlever pointe de la lance vapeur en dévissant et le congé du jour au lendemain. Rincez particulièrement.

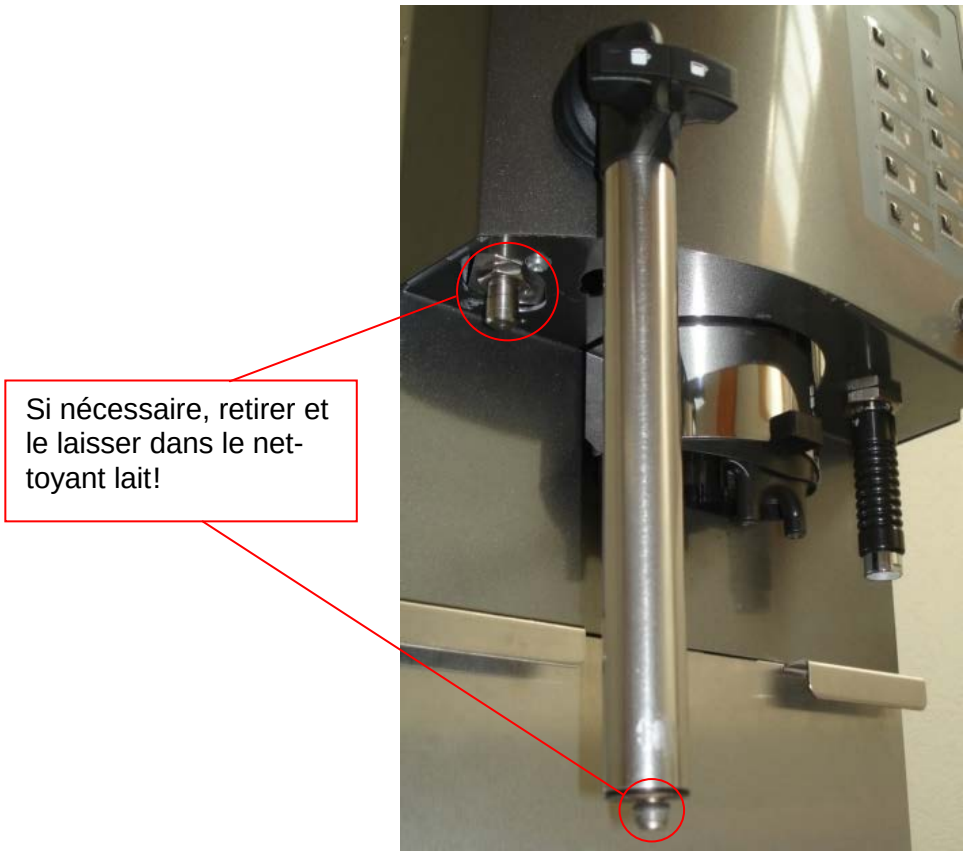
Attention

La pointe de la iSteam n'est pas retirer avec une pince. Lors de la suppression ou l'installation de la pointe vous prendre soin que ni le capteur température ou le joint torique est endommagé.

Restricteur de l'air: Le restricteur d'air doit être vérifié régulièrement. En le tirant doucement vers le bas contre la lumière et assurez-vous que c'est encore à voir la lumière à travers le trou. Si voient pas la lumière, rincer à l'eau, peut-être faire tremper. Le restricteur d'air doit être sec, avant de remonter.

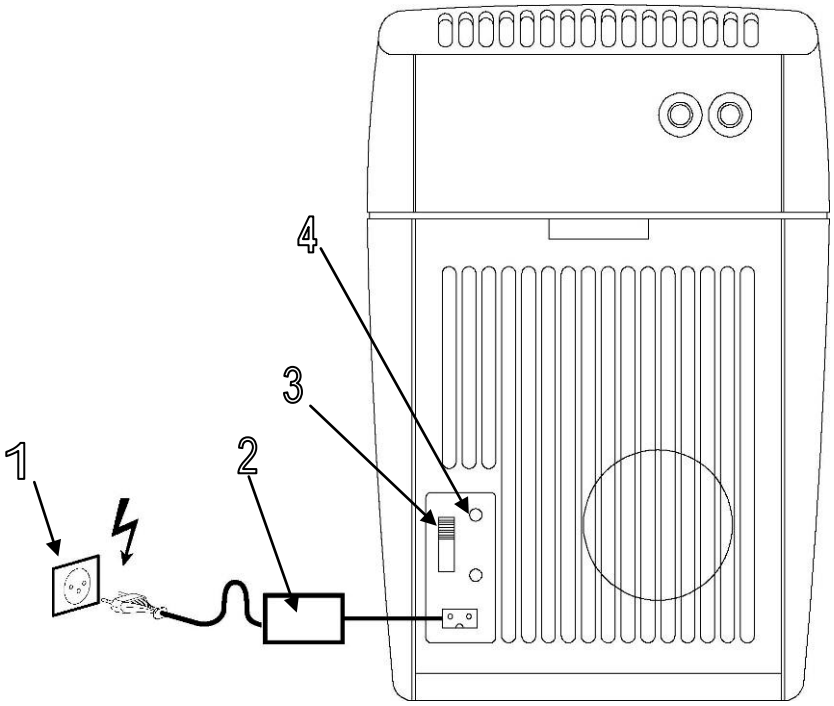
Attention

Lors de la suppression ou l'installation du restricteur d'air vous prendre soin que le joint torique n'est pas endommagé



7 Fonctionnement réfrigérateur

7.1 Box réfrigérateur KB3

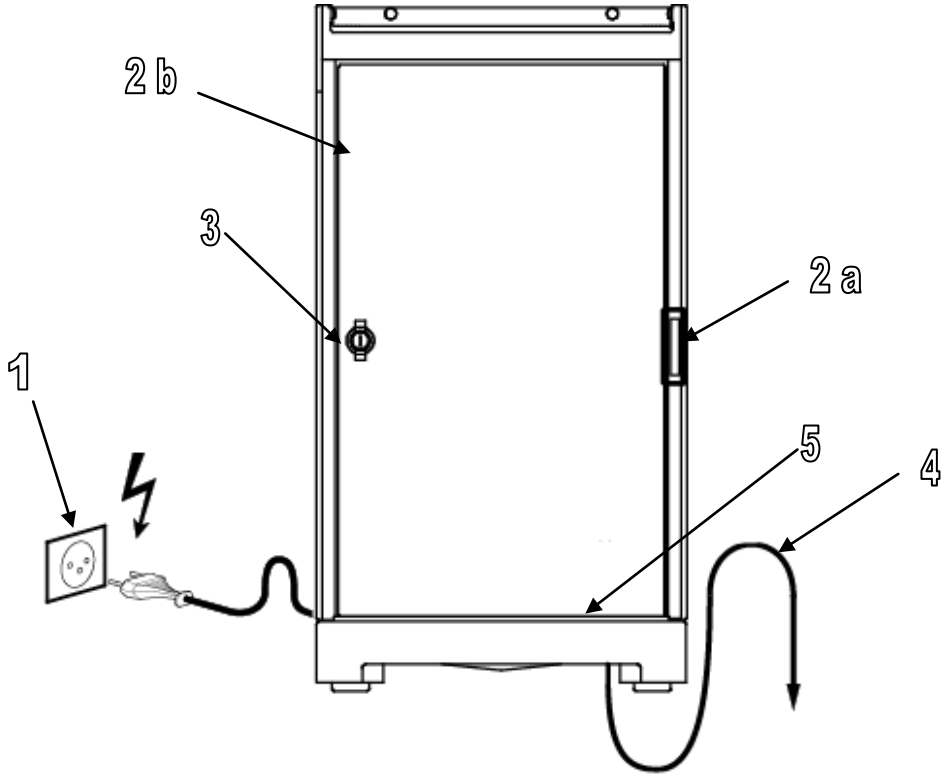


1 Marche / Arrêt du box réfrigérateur uniquement au moyen de la prise secteur
2 Redresseur de courant 230 V ➞ 12 V
3 Ne pas dérégler le commutateur réfrigérateur!
4 DEL verte allumé en fonctionnement normal

Remarque

Il est nécessaire de débrancher la prise secteur de la conduite de raccordement au réseau pour mettre le box réfrigérateur hors circuit.

7.2 Réfrigérateur KS6 et KS7



1	Fiche secteur pour réfrigérateur/chauffe-tasse pour autant qu'existant
2	Commutateur pour réfrigérateur et chauffe-tasse pour autant qu'existant
a/b	Positions: I = Marche (allumé) 0 = Arrêt (éteint)
2a	Positon du commutateur en KS6
2b	Positon du commutateur en KS7
3	Verrouillage de la porte du réfrigérateur
4	Ecoulement
5	Grille

8 Programmation

En Mode 3 (Programmation), l'utilisateur dispose des fonctions suivantes:

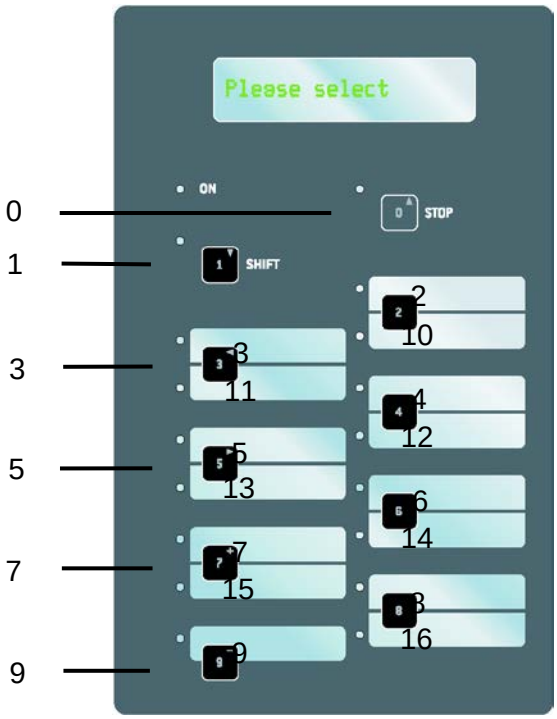
Réglages:	Prix des produits
	Quantité d'eau (Contenu des tasses)
	Quantité de café moulu
	Quantité de lait ou de mousse de lait (seulement si „Option“ cappuccino présente).
Compteurs:	Lecture des totaux des produits
	Suppression des totaux des produits

Remarque

L'effacement des compteurs est irrévocable!

8.1 Fonctionnement des touches produites pour la programmation

En Mode 3 (Programmation), la touche 0 (STOP) et les touches produit impaires 1, 3, 5, 7 et 9 sont utilisées pour se déplacer à l'intérieur des menus et introduire les réglages.
La fonction de chaque touche en mode Programmation est illustrée par le symbole correspondant placé à gauche de la touche.



Signification des touches Produites pour la programmation

Touche	Symble	Fonction
0	↑	STOP: interruption, annulation, retour au niveau menu supérieur
1	↓	ENTREE: confirmation de la valeur affichée ou avance au niveau de menu suivant
3	←	Retour au paramètre précédent
5	→	Avance au paramètre suivant
7	+	Augmentation de la valeur clignotante d'une unité
9	–	Réduction de la valeur clignotante d'une unité

8.2 Réglages

Remarque

L'ensemble des procédés présuppose que le mode 3 a été sélectionné:
Tourner la clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique
TOTAL P...

Les valeurs suivantes (paramètres) peuvent être réglées individuellement pour chaque produit. Le produit est identifié par le numéro de produit qui est aussi celui de la touche correspondante. Les produits 1 à 8 sont du café, du lait ou des produits laitiers sans Commutation (voir 2.8.4).
Avec Commutation 2 – 8 et 10 - 16; le produit 9 est toujours de l'eau chaude.

Le produit n° 4 est cité dans tous les exemples suivants.

Certains paramètres ont des valeurs différentes selon qu'il s'agit de café ou de thé. Ces cas sont signalés explicitement.

Remarque

Les modifications effectuées en mode 3 ne sont effectives que si la machine se trouve de nouveau en mode 1 ou 2 (clef position verticale).

8.2.1 Menu modification du prix des produits

Tourner la clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique **TOTALP...**

- **Menu:** Produits
- **Paramètre:** Prix
- **Fonction:** Possibilité de modifier le prix ici
- **Valeurs possibles:** 0,00 à 99,99

Touche		Affichage (Valeurs indicatives)	Remarques
➔	Presser jusqu'à	**Produits…**	Menu "Produits internes" atteint
🡻	Presser	**P1 Prix 3.20**	Paramètre "Prix" pour produit n° 1: le numéro du produit clignote
+	Presser 3 x	**P4 Prix 3.20**	"Prix" pour le produit n° 4
🡻	Presser	**P4 Prix 3.20**	Le prix du produit clignote et peut être modifié
+/-	Presser jusqu'à	**P4 Prix 3.60**	Le prix souhaité est atteint
🡻	Presser	**P4 Prix 3.60**	Le nouveau prix peut être enregistré
🡹	Presser	**Produits…**	Quitter, tourner la clef d'¼ de tour pour revenir au mode d'opération.

8.2.2 Menu modification de la quantité d'eau

Tourner la clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique **TOTALP...**

- **Menu:** Produits
- **Paramètre:** Impulsions FM
- **Fonction:** Possibilité d'effectuer ici la modification du volume d'eau. Les valeurs sont en impulsions débitmètre. 100 impulsions FM = env. 0,5 dl
- **Valeurs possibles:** 0 à 9999

Remarque

Le volume des tasses ne doit être *modifié* que par petites quantités. Il est recommandé de noter la valeur d'origine avant d'effectuer la modification

Touche		Affichage (Valeurs indicatives)	Remarques
➔	Presser jusqu'à	**Produits…**	Menu "Produits" atteint
🡻	Presser	**P1 Prix 3.60**	1er sous-menu "Prix du produit"
➔	Presser jusqu'à	**P1 IMP. FM 200**	Sous-menu "Impulsions FM", paramètre pour le produit n°1. Le numéro du produit clignote.
+	Presser jusqu'à	**P4 IMP. FM 200**	"Impulsions FM" pour le produit n° 4
🡻	Presser	**P4 IMP. FM 200**	Le nombre d'impulsions clignote et peut être modifié
+/-	Presser jusqu'à	**P4 IMP. FM 300**	Le nombre d'impulsions souhaité est atteint
🡻	Presser	**P4 IMP. FM 300**	Le nouveau volume est enregistré
🡹	Presser	**Produits…**	Quitter, tourner la clef d'¼ de tour pour revenir au mode d'opération.

8.2.3 Menu réglage de la quantité de café (moulu)

Tourner la Clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique **TOTALP...**

Quantité normalement utilisée:

Une tasse de café ou d'espresso = 8 à 10 grammes
Deux tasses de café ou d'espresso = 14 à 16 grammes

Remarque

La quantité de café ne doit être *modifiée* que par petites doses. Il est recommandé de noter la valeur d'origine avant d'effectuer la modification.

- **Menu:** Produits
- **Paramètre:** Gramme
- **Fonction:** La quantité de café peut être modifiée individuellement pour chaque produit de café. Valeurs indiquées en grammes.
- **Valeurs possibles:** 0,1 - 16,0 g

Touche		Affichage (Valeurs indicatives)	Remarques
➔	Presser jusqu'à	**Produits…**	Menu "Produits" atteint
🡻	Presser	**P1 Prix 3.60**	1er sous-menu "Prix du produit"
➔	Presser jusqu'à	**P1 Grammes 8.0**	Sous-menu "Grammes", paramètre pour le produit n°1. Le numéro du produit clignote.
+	Presser jusqu'à	**P4 Grammes 8.0**	"Grammes" pour le produit n° 4
🡻	Presser	**P4 Grammes 8.0**	Le nombre de grammes clignote et peut être modifié
+/-	Presser jusqu'à	**P4 Grammes 8.5**	La quantité de grammes souhaitée est atteinte
🡻	Presser	**P4 Grammes 8.5**	La nouvelle quantité est enregistrée
🡹	Presser jusqu'à	**Produits…**	Quitter, tourner la clef d'¼ de tour pour revenir au mode d'opération.

8.2.4 Menu réglage de la quantité de lait ou de mousse de lait

(Valable seulement si l'option "cappuccino" présente.)

Tourner la Clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique **TOTALP...**

Réglage normalement conseillé: 5 à 10 secondes (en fonction du volume de la tasse)

Remarque

La quantité de lait et de mousse de lait ne doit être *modifiée* que par petites doses. Il est recommandé de noter la valeur d'origine avant d'effectuer la modification.

- **Menu:** Produits
- **Paramètre:** Temps cappuccino
- **Fonction:** La quantité de lait ou de mousse de lait peut être modifiée ici.
- **Valeurs possibles:** 0.0 – 99.9 secondes
  0.0 Avec ce réglage, il ne sort aucune quantité de mousse de lait.
  0.1 Fonctionnement par impulsion: sortie de mousse de lait aussi longtemps que la touche reste pressée.

Touche		Affichage (Valeurs indicatives)	Remarques
➔	Presser jusqu'à	**Produits…**	Menu "Produits" atteint
🡻	Presser	**P1 Prix 3.60**	1er sous-menu "Prix du produit"
➔	Presser jusqu'à	**P1 TEMPS CAP. 6.0**	Sous-menu "Temps cap.", paramètre pour le produit n°1. Le numéro du produit clignote.
+	Presser jusqu'à	**P4 TEMPS CAP. 6.0**	"Temps cap." pour le produit n° 4
🡻	Presser	**P4 TEMPS CAP. 6.0**	Le nombre de secondes clignote et peut être modifié
+/-	Presser jusqu'à	**P4 TEMPS CAP. 7.5**	Le nombre de secondes souhaité est atteint.
🡻	Presser	**P4 TEMPS CAP. 7.5**	Le nouveau temps est enregistré
🡹	Presser jusqu'à	**Produits…**	Quitter, tourner la clef d'¼ de tour pour revenir au mode d'opération.

8.3 Compteur

La machine dispose d'un compteur logiciel dont la fonction est de mémoriser les quantités de chaque produit.

Le compteur de produits enregistre le nombre de produits (nombre de tasses), jusqu'à ce qu'il soit remis à zéro. L'utilisateur peut effectuer cette opération à l'intervalle qui vous convient: à la fin de la journée, une fois par semaine ou à intervalles irréguliers. Il n'est d'ailleurs pas indispensable de remettre le compteur à zéro.

8.3.1 Menu lecture du compteur de produits

Tourner la clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique **TOTALP...**

- **Menu:** Total des produits
- **Paramètre:** P*
- **Fonction:** Lecture des totaux des produits pour chaque produit et globalement. Les valeurs cumulées depuis la dernière remise à zéro sont affichées (nombre de tasses).

Touche		Affichage (Valeurs indicatives)	Remarques
		Total produits…	Menu "Total produits" atteint
🡻	Presser	**P *** **5184**	Quantité totale produits (tasses)
+	Presser	**P 1** **586**	Quantité produit n° 1 affichée
+	Presser 3 x	**P 4** **2100**	Quantité produit n° 4 affichée
+	Presser jusqu'à	**P 9** **2500**	Quantité produit n° 9 (thé) affichée
🡹	Presser	**Total produits…**	Quitter, tourner la clef d'¼ de tour pour revenir au mode d'opération.

8.3.2 Menu effacement du compteur de produits

Tourner la clef d'¼ de tour, presser la touche 3, l'affichage indique **TOTALP...**

- **Menu:** Total produits
- **Paramètre:** Effacer total produits
- **Fonction:** Remise à zéro des totaux produits. Une nouvelle période de comptage commence.

Touche		Affichage (Valeurs indicatives)	Remarques
		Total produits…	Menu "Total produits" atteint
🡻	Presser	**P *** **5184**	Quantité totale produits (tasses)
🡺	Presser jusqu'à	**Effacer PT...**	Sous-menu "Effacer total produits" atteint
🡻	Presser	**Effacer PT?**	Confirmation
🡻	Presser	**Effacé PT**	Remise à zéro du compteur.
🡹		**Total produits...**	Quitter, tourner la clef d'¼ de tour pour revenir au mode d'opération.

9 Entretien

Pour répondre aux recommandations d'hygiène s'appliquant à la machine à café ainsi qu'aux règlements en matière de denrées alimentaires, il est nécessaire de nettoyer la Swiss Egro Série 50 conformément aux instructions suivantes.

9.1 Nettoyage quotidien

Le nettoyage quotidien comprend les points suivants:

- Nettoyage système café
- Nettoyage système lait
- Nettoyage des têtes de cappuccino
- Trémie à grains
- Tiroir à marc
- Grille
- Egouttoir
- Bâti
- Réfrigérateur

9.2 Programme de nettoyage du système café Swiss Egro Série 50

Le nettoyage système café interne (chambre d'infusion, tamis, tuyaux) a lieu au moyen d'un procédé automatique. La pastille de nettoyage est introduite par le clapet prévu pour le café moulu.

Remarque

Le programme de nettoyage café doit être exécuté au moins 1 fois par jour.
N'utiliser que des pastilles de nettoyage EGRO pour le nettoyage

9.2.1 Procédé

Le programme de nettoyage est activé au moyen de la touche Stop.

	Touche		Affichage	Remarques
1	**Stop**	Presser 5 sec.	**1:Cap 2:CAFE** **3:Capp: Nettoyage**	Sélectionner les touches: Touche 1 = Progr. de nettoyage du lait Touche 2 = Prog. de nettoyage du café Touche 3 = Syst. nettoyage autom. du lait (MLR)
2	**2**	Presser	**Introd. 1 plaquette**	Invitation à introduire la pastille de nettoyage.
3	**Stop**	Presser	**Nettoyage**	Le prog. de nettoyage autom. est en cours. Durée: env. 5 minutes.
4			**Choisissez SVP**	Choisissez SVP est affiché. La machine est de nouveau prête à l'emploi.

9.3 Nettoyage automatique du système lait

Les pièces servant au transit du lait doivent être nettoyées au moins 1 fois par jour. **Aucune des autres fonctions de la machine n'est disponible** pendant le déroulement du programme de rinçage**.** Le programme de nettoyage, qui a lieu avec un nettoyant, nettoie les pièces servant au transit du lait comme les pompes et les tuyaux.

9.3.1 Procédé

Le programme de nettoyage est activé en appuyant sur la touche d'arrêt.

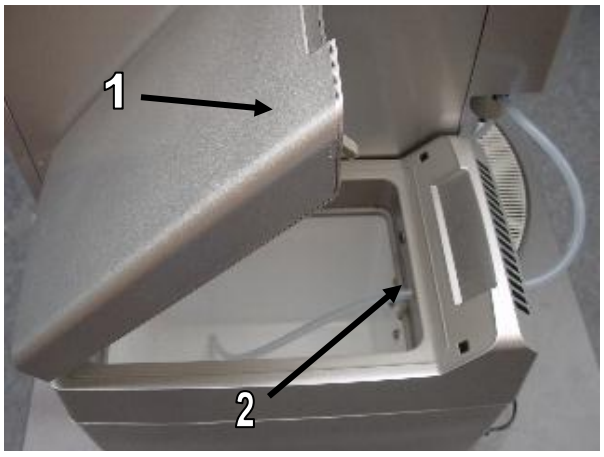
	Touche		Affichage	Remarque
1	**Stop**	Presser 5 sec.	**1:Cap 2:CAFE** **3:Capp: Nettoyage**	Sélectionner le programme de nettoyage
2	1	Presser	**Nettoyant**	Introduire le tuyau du lait dans le récipient avec le nettoyant
3	**Stop**	Presser	**Nettoyage 99**	Nettoyage actif jusqu'à ce que la valeur affichée soit sur zéro
4			**Eau fraîche**	Remplir le récipient d'eau fraîche et introduire le tuyau du lait
5	**Stop**	Presser	**Rinçage 99**	Rinçage actif jusqu'à ce que la valeur affichée soit sur zéro.
6			**Choisissez SVP**	Nettoyage et rinçage achevés

Les instructions plus détaillées de nettoyage sont présentées dans les trois chapitres suivants. Les chapitres varient légèrement en fonction du système de lait utilisé.

9.3.1.1 Box réfrigérateur KB 3

1. Préparer le détergent selon l'indication sur l'emballage.
2. Ouvrir le couvercle du box réfrigérateur (1)
3. Enlever les tuyaux d'aspiration (2) du conteneur de lait. Attention aux éclaboussements de lait !
4. Nettoyer le conteneur de lait avec du détergent et ensuite rincer bien avec de l'eau chaude.
5. Dans la 5021 & 5033: enlever le tuyau (3) on pressent sur la vanne (4) et enlever le même de la tête moussante (5).
6. Poser le conteneur avec le détergent préparé dans le box réfrigérateur.
7. Plonger le tuyau d'aspiration de lait dans le conteneur avec le détergent.
8. Refermer le box réfrigérateur. Ne pas plier le tuyau d'aspiration.
9. Pour initier le programme de nettoyage, utiliser le clavier sur la machine à café.
10. Remettre le tuyau d'aspiration et le récipient à lait dans le box réfrigérateur. (Le tuyau d'aspiration ne doit pas être plié.)
11. Dans la 5021 & 5033: réinsérer le tuyau (4) dans la vanne (5) et sur la tête moussante (6).

Note | Ne jamais verser de liquides directement à l'intérieur du box réfrigérateur!



Typ 5021 & 5033

9.3.1.2 Réfrigérateur KS 6 et KS7

1. Préparer le détergent selon l'indication sur l'emballage.
2. Ouvrir la porte du réfrigérateur (1)
3. Enlever les tuyaux d'aspiration de lait avec le bloc de raccord (2) sur le côté intérieur de la porte et le conteneur de lait (3). Attention aux éclaboussements de lait !
4. Nettoyer les tuyaux d'aspiration de lait avec le bloc de raccord et le conteneur de lait avec du détergent et ensuite rincer bien avec l'eau chaude.
5. Reposer le tuyau d'aspiration de lait avec le bloc de raccord.
6. Placer le conteneur avec le détergent préparé dans le réfrigérateur.
7. Plonger tous les tuyaux d'aspiration de lait dans le conteneur avec le détergent.
8. Refermer les portes du réfrigérateur. Ne pas plier le tuyau d'aspiration.
9. Pour initier le programme de nettoyage, utiliser le clavier sur la machine à café.

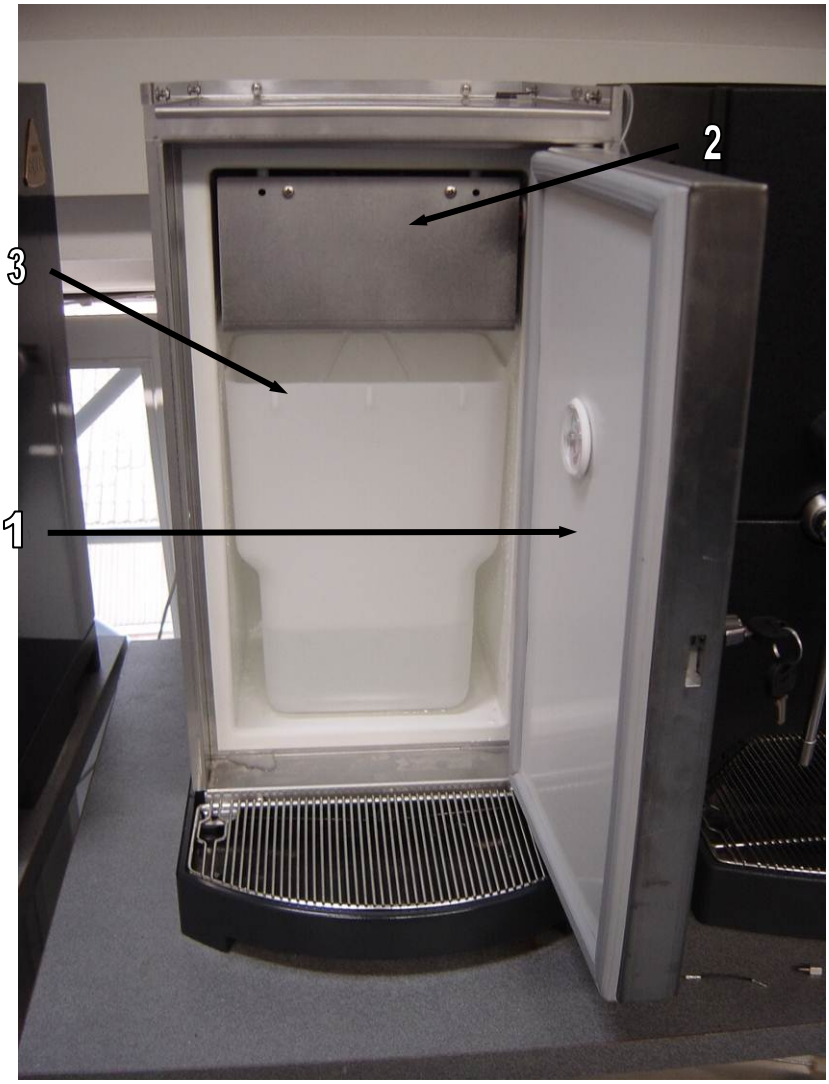


Image 1 Image 2

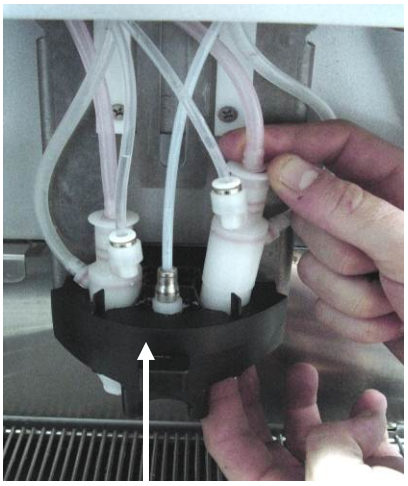
9.4 Nettoyage manuel

9.4.1 Nettoyage des têtes moussantes (cappuccino)

1. Pousser le panneau frontal vers le haut

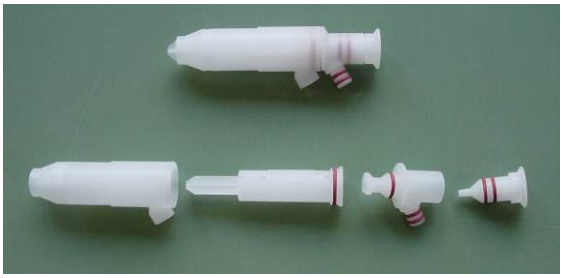
2. Enlever le panneau frontal

3. Pousser les têtes du mousseur par le bas à travers la sortie du café et les retirer de la sortie du café



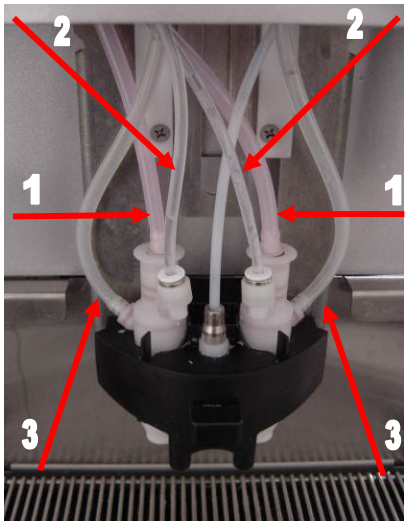
4. Retirer les tuyaux et démonter les têtes moussantes

5. Démonter le mousseur comme indiqué sur l'illustration et le placer dans le nettoyant, le nettoyer, puis le rincer abondamment à l'eau chaude (toutes les pièces peuvent être lavées dans le lave-vaisselle)



6. Réintroduire les têtes de sortie du lait dans le support de sortie, puis raccorder les tuyaux du lait et de la vapeur conformément à l'illustration.

7. 1. Tuyau vapeur
   2. Tuyau lait
   3. Tuyau air



9.4.2 Nettoyage manuel des la tuyauterie lait et du réfrigérateur

Les parois extérieures, la grille et l'égouttoir ainsi que la chambre de réfrigération avec le récipient peuvent être nettoyés au moyen d'un produit de nettoyage courant.

Remarque

La conservation et la sortie du lait exigent une parfaite hygiène. Une boisson de qualité irréprochable n'est possible que si une propreté méticuleuse soit toujours observée.

L'appareil doit impérativement être nettoyé tous les jours!

Attention

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau! Ne pas effectuer le nettoyage au jet d'eau, à l'air comprimé ou à la vapeur!
Danger d'endommagement de l'appareil, de décharge électrique ou de court-circuit possible dans l'installation intérieure.

9.4.3 Nettoyage de la trémie à grains

Pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire de nettoyer l'intérieur et l'extérieur du trémie à grains et du clapet tous les jours au moyen d'un produit de nettoyage courant.

Remarque

Ne pas utiliser de solvants, ni de produits corrosifs ou abrasifs!

9.4.4 Nettoyage du tiroir à marc, de la grille d'égouttement et de l'égouttoir

Pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire de nettoyer soigneusement le tiroir à marc, la grille et l'égouttoir plusieurs fois par jour au moyen d'un produit de nettoyage courant.
Eloigner particulièrement tous les résidus de lait de la grille et de l'égouttoir.

Remarque

Ne pas utiliser de solvants, ni de produits corrosifs ou abrasifs!

9.4.5 Nettoyage du boîtier

Pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire de nettoyer le bâti 1 x jour au moyen d'un produit de nettoyage courant.

Remarque

Ne pas utiliser de solvants, ni de produits corrosifs ou abrasifs!

10 Messages de service

Les messages suivants concernent l'entretien de la machine.

10.1 Message Tiroir plein

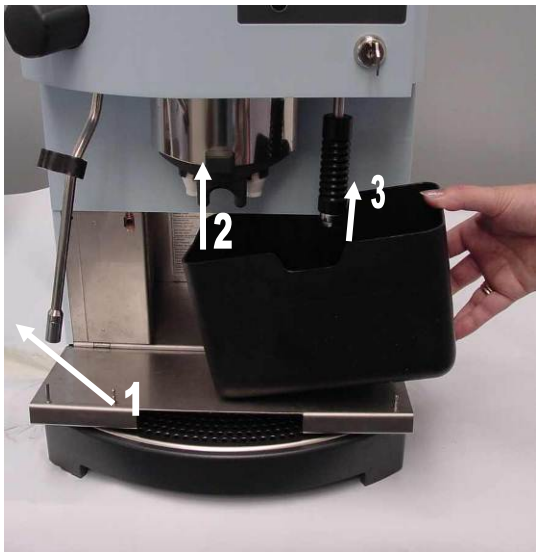
Le tiroir à marc est plein. Toutes les fonctions café sont temporairement bloquées.
Vider le tiroir à marc et le nettoyer. Lorsque vous ouvrez le volet du tiroir à marc, l'affichage indique **Tiroir 5.** Un compteur à rebours compte en secondes. Après le comptage, le message **Tiroir plein** est quitté et l'affichage indique **Tiroir manque**.

Le tiroir à marc, peut être inseré seulement « vide » (risque d'être trop plein).

Une fois le tiroir en place et le clapet fermé, le message disparaît et les fonctions café sont à nouveau disponible.
Ce message n'a pas lieu sur les machines équipées d'une chute à marc intégrée.

10.1.1 Enlever le tiroir à marc

1. Pousser le bec de sortie du café vers le haut
2. Tourner le bec vapeur vers la gauche
3. Ouvrir le clapet du tiroir à marc
4. Sortir le tiroir, le vider, le nettoyer et le remettre en place



Danger

Le bec à vapeur peut être très chaud s'il vient de fonctionner.

Danger de brûlures!

10.2 Message service eau

Il est possible que le technicien du SAV Egro ait enregistré dans la commande de la machine le volume d'eau maxi correspondant à la durée de vie de la cartouche de votre adoucisseur. Dans ce cas, une fois ce volume atteint, l'affichage indiquera **Service Eau** après la mise en marche de la machine et jusqu'à la première sortie de produit. A ce sujet, veuillez avertir votre point de service Egro.

Le message lui-même n'a aucune influence sur le fonctionnement de la machine. Il restera affiché jusqu'à ce que le technicien SAV le quitte.

10.3 Message service café

Il est possible que le technicien du SAV Egro ait enregistré dans la commande de la machine le nombre maxi de cycles d'infusion correspondant à l'intervalle entre deux services de révision des chambres d'infusion. Dans ce cas, une fois ce nombre atteint, l'affichage indiquera **Service Café** après la mise en marche de la machine et jusqu'à la première sortie de produit. A ce sujet, veuillez avertir votre point de service Egro.

Le message lui-même n'a aucune influence sur le fonctionnement de la machine. Il restera affiché jusqu'à ce que le technicien SAV le quitte.

11 Que faire si...

Les causes des pannes se situent fréquemment à l'extérieur de la machine. Contrôlez l'installation interne à l'aide de la liste suivante avant d'appeler le SAV Egro.

Si…	Contrôlez si…
• rien ne va plus	⇒ l'alimentation électr. interne fonctionne ⇒ les fusibles internes sont o.k. ⇒ la prise est correctement branchée ⇒ l'interrupteur principal est sur Marche
• de l'eau chaude sort au lieu du café • les boissons de café ne fonctionnent pas	⇒ les trémies à grains sont remplies ⇒ les vannes d'arrêt des trémies à grains sont ouvertes
• de la vapeur sort au lieu de la mousse de lait	⇒ le récipient à lait n'est pas vide ⇒ le tuyau d'aspiration du lait est bien immergé dans le récipient à lait ⇒ la tête du mousseur n'est pas encrassée (Nettoyage conformément aux instructions de la page 37)
• **Eau contr.** apparaît brièvement sur l'affichage	⇒ le robinet d'arrêt de l'amenée d'eau est ouvert ⇒ l'alimentation interne en eau n'est pas défectueuse ⇒ le message d'erreur est encore présent après arrêt, puis remise en marche de la machine au moyen de l'interrupteur principal
• la DEL rouge à côté de la touche Stop clignote et que le message suivant apparaît • Erreur ** (*un numéro apparaît)	⇒ le robinet d'arrêt de l'amenée d'eau est ouvert ⇒ l'alimentation interne en eau n'est pas défectueuse ⇒ le message d'erreur est encore présent après arrêt, puis remise en marche de la machine au moyen de l'interrupteur principal

Si vous n'avez pas pu remédier à la panne de cette manière, veuillez noter le numéro **Erreur **** et contacter le SAV EGRO.

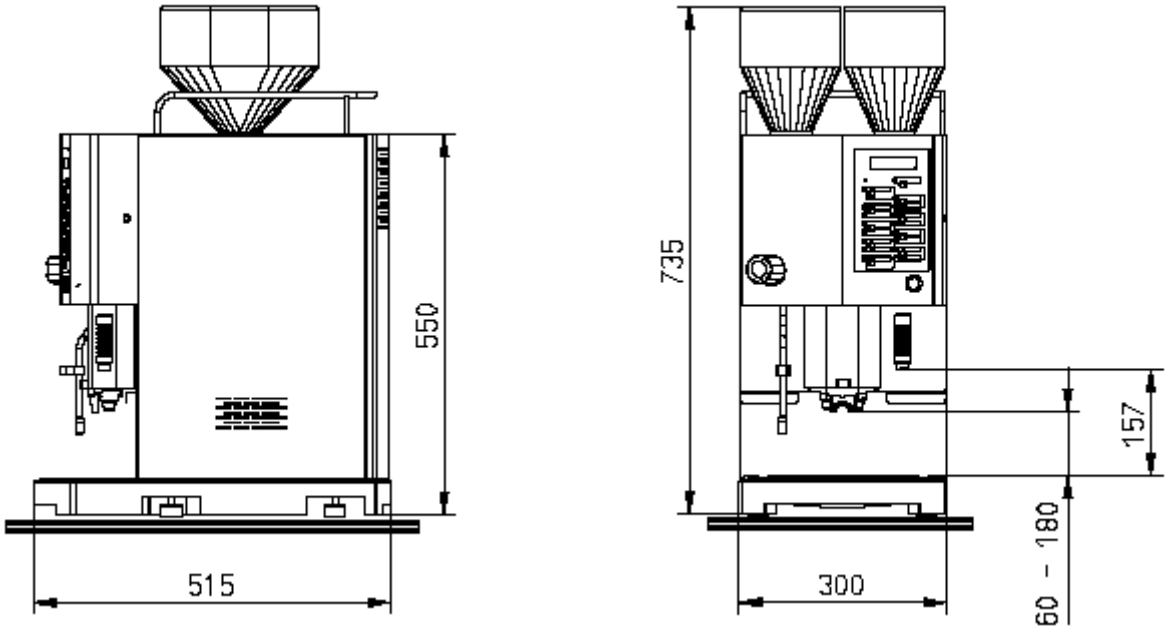
Danger

Ne jamais ouvrir la machine! La machine ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Danger de mort par choc électrique, risque de brûlure et d'écrasement!

12 Caractéristiques techniques

12.1 Dimensions



12.2 Poids et température de travail

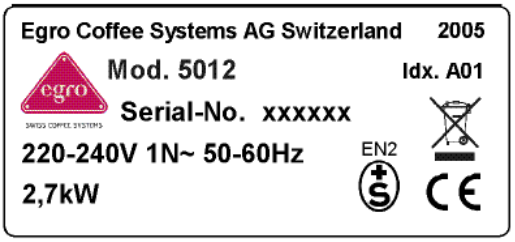
Swiss Egro Série 50	50xx	50xxP	Réfrigérateur
Poids (vide)	36 kg	41 kg	25 kg
Température ambiante pendant l`opération	+5 bis +35°C		

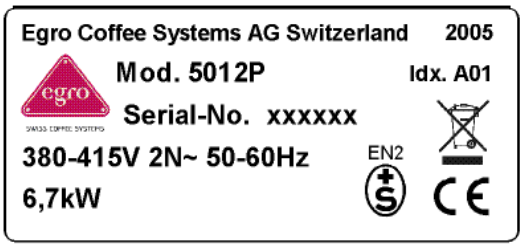
12.3 Niveau de bruit de la machine à café

Le niveau de bruit de la valeur évaluée A est à moins de 70 dB

12.4 Plaques signalétiques

12.4.1 Plaque d'identification (1)





12.5 Branchements

Swiss Egro Série 50	50	50P	Réfrigérateur
Branchement électrique	230V~ 50 – 60 Hz	400V 2N~ 50 – 60 Hz	230V~ 50 – 60 Hz
Protéger par fusibles	13 A	16 A	10 A
Puissance nominale	2,7 kW	6,7 kW	0,1 kW

12.6 Puissance

Swiss Egro Série 50	50 5021 5033	50P 5021P 5033P	50 5025 5035	50P 5025P 5035P 5027P 5037P
Contenu trémie à grains avec option 2ème moulin	1 x 1,25 kg 2 x 1.25 kg	1 x 1,25 kg 2 x 1.25 kg	1 x 1,25 kg 2 x 1.25 kg	1 x 1,25 kg 2 x 1.25 kg
Puissance café (100 ml)	180 T/h	180 T/h	180 T/h	180 T/h
Puissance espresso (40 ml)	250 T/h	250 T/h	250 T/h	250 T/h
Eau chaude	25 l/h	32 l/h	25 l/h	32 l/h
Boissons café et lait (100 ml)	120 T/h	220 T/h	150 T/h	250 T/h
Latte Macchiato (300 ml)	60 T/h	120 T/h	100 T/h	150 T/h
Puissance vapeur (non simultané avec café ou thé)	Sortie permanent	Sortie permanent	Sortie permanent	Sortie permanent

12.7 Puissance réfrigérateur

Content du lait	6.5l
Température réfrigérateur	3 – 5 °C

12.8 Branchement au réseau d'eau

Min. Pression d'écoulement	1 bar (15 PSI) 100 kPa
Max. Pression statique	4 bar (58 PSI) 400 kPa
Min. Quantité de débit	5 l/min

13 Installation et mise en service

Danger

L'installation et la mise en service initiale de la machine doivent être exécutées par un technicien spécialisé Egro, en accord avec toute législation en matière valable au lieu d'installation.

13.1 Mise en place

La Swiss Egro Série 50 ne doit pas être installée dans des locaux où l'on travaille au jet d'eau ou à la vapeur sous pression!

L'écart entre la Swiss Egro Série 50 et le mur arrière doit être au minimum de 4 cm (libre circulation de l'air). En hauteur, prévoir suffisamment de place pour remplir les trémies de grains de café.

Ne pas installer la machine près d'une source de chaleur et maintenir une distance de sécurité suffisante (Déformations des parois de l'appareil sous l'effet de la chaleur).

Ne pas obstruer les fentes d'aération!

Installer la Swiss Egro Série 50 sur une surface stable et horizontale! Compenser d'éventuelles inégalités au moyen des pieds réglables.

Branchement d'eau

Un robinet d'eau avec non-retour facilement accessible doit être installé en amont du tuyau d'amenée.

Si nécessaire, rallonger le tuyau d'amenée fourni avec la machine par un tuyau gainé tissu admis pour l'alimentaire. Le diamètre du tuyau de rallonge ne doit pas être inférieur à celui du tuyau d'amenée original.

Rincer la conduite d'eau et les tuyaux avant d'effectuer le branchement pour éviter que des impuretés ne parviennent à l'intérieur de la Swiss Egro Série 50.

Vérifier l'étanchéité de tous les branchements.

13.2 Traitement de l'eau

Remarque

Si la dureté de l'eau est supérieure à 5°dKH ou 9°fKH (dureté au carbonate française ou allemande), une installation d'adoucissement de l'eau ou de déminéralisation partielle est nécessaire. La dureté résiduelle de l'eau en aval de l'adoucisseur doit être d'environ 5° dKH ou 9°fKH.

Remarque

Les systèmes d'adoucissement à régénération au sel ne sont pas indiqués pour les machines à café équipées d'une chaudière à vapeur! Le branchement de telles machines à café à une installation centrale d'adoucissement de l'eau est à éviter absolument.

Attention

Toute prestation de garantie concernant les pièces en contact avec l'eau sera refusée si ces directives ne sont pas observées.

13.3 Branchement à l'égout

Poser le tuyau d'écoulement de façon inclinée vers l'égout.

Les tuyaux d'alimentation et d'évacuation ne doivent être ni pliés, ni écrasés.

13.4 Branchement électrique

Le branchement de la machine au réseau électrique doit être effectué par un électricien qualifié et agréé.

Il incombe au propriétaire de la machine de faire installer un interrupteur électrique (interrupteur réseau) et/ou une prise fixe facilement accessible.

L'interrupteur doit séparer avec efficacité la Swiss Egro Série 50 du réseau sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.

Respecter impérativement les données de la plaque signalétique pour le branchement électrique!

En cas d'endommagement du câble d'alimentation de la machine, le remplacement doit être effectué au moyen d'une pièce de rechange d'origine et par le constructeur, son SAV ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

14 Consommables

Remarque

Les pièces de rechange et les réparations sont exclusivement livrées / effectuées par votre spécialiste Egro. Les consommables peuvent être directement commandés selon le tableau ci-dessous. Veuillez toujours indiquer le numéro de commande!

Article	N° de commande
Pastilles de nettoyage café (paquet de100 unités)	005990
Nettoyage liquide (Milkclean)	055452
Bec de sortie de la mousse de lait	100064.001
Trémie à grains	100035.001
Couvercle de trémie à grains	100119.001
Mesure 8g	004775

Attention

Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine Egro.

Contacs

HEADQUARTERS AND PRODUCTION PLANTS

Rancilio Group s.p.a.
Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago
Milano Italy
Ph. +39 0331 408 200
Fax +39 0331 551 437
www.rancilio.com
info@ranciliogroup.com

Egro Coffee Systems AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon
Switzerland
Ph. +41 56 616 95 95
Fax +41 56 616 97 97
www.egrocoffee.com
info@egrocoffee.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

SPAIN
Rancilio Espana, s.a.
Gran Vía de Carlos III, 84 3ª
Edificio Trade
08028 Barcelona Spain
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 93 496 57 01
www.rancilio.com
info-es@ranciliogroup.com

PORTUGAL
Rancilio Portugal Lda
Estrada da Falagueira nº 68 E
2700-365 Amadora-Lisboa Portugal
Ph. + 351 21 019 10 91
Fax + 351 21 019 10 91
www.rancilio.com
info-pt@ranciliogroup.com

USA/CANADA
Rancilio North America Inc.
8102 S.Lemont Rd. #1200
Woodridge, IL 60517 USA
Ph. +1 630 427 1703
Fax +1 630 427 1713
www.rancilio.com
info@rancilio-na.com

SWITZERLAND
Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon
Switzerland
Ph. +41 56 616 95 95
Fax +41 56 616 97 97
www.egrosuisse.ch
info@egrosuisse.ch

GERMANY
Egro Deutschland GmbH
Talstrasse 27
D-97990 Weikersheim
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.egro-deutschland.de
info-de@ranciliogroup.com

SALES REPRESENTATIVE OFFICE

ASIA
Asian Market Access HK Ltd
601 Tak Woo House
17-19 D'aguilar Street Central
Hong Kong
Ph. +852 2521 7839
Fax +852 2521 5787
www.rancilio.com

ID 060639